

Æblesnitter



1 stang

Mørdej

150 g blødt smør

80 g flormelis

30 g blendede mandler

1 æg

1 spsk vaniljesukker

235 g mel

1/2 tsk fint salt

Fyld

750 g madæbler

75 g sukker

1 tsk kanel

100 g marcipan

Pynt

40 g nødder, afskallede og hakkede

Fyld

Skær æblerne, skær dem i stykker og kog dem med sukker og kanel 10-15 min til det er en fast mos .

Køl af.

Riv marcipanen groft.



Mørdej

Kom smør, flormelis, mandelmel, vaniljesukker og mel i en foodprocessor og rør hurtigt.

Kom ægget i og rør til det lige har samlet sig.

Kom den i køleskabet en time.

Nødder

Kom nødderne på en bageplade med bagepapir og rist i ovnen i 15 min ved 200 grader.

Lad dem køle lidt af.

Kom nødderne i et viskestykke og gnid skallerne af.

Hak nødderne når de er helt kolde.

Rul dejen ud til en rektangel og del i to stænger.

Læg det ene dejstykke på en plade med bagepapir og fordel æblemos over.

Fordel marcipan over æblemosen.



Skær det andet dejstykke i strimler og læg over æble/marcipanmassen som et gitter.

Drys de hakkede nødder over.

Bag ved 220 grader i 12-15 min.

Skør i skrå snitter når de er kølet lidt af.

